

## CLASSIFICATION et STRUCTURE

Techniques d'observation

« Les colorations de bactéries »



## Travaux pratiques de microbiologie n°2



### PARTIE 1 : Observations microscopiques

La **microbiologie** est la biologie consacrée à l'étude des microorganismes. Ceux-ci peuvent être unicellulaires ou pluricellulaires, eucaryotes ou procaryotes (voir *cours de microbiologie*). Ces microorganismes, souvent utiles, parfois nuisibles, exceptionnellement dangereux, pullulent autour de nous : terre, eau, air, aliments, corps humain...



### PARTIE 2 : Colorations de bactéries du yaourt

L'étude précise de la morphologie et de la paroi des bactéries exige de les **colorer**. Vous allez mettre en œuvre deux colorations en vue d'effectuer des observations différentes.

-**coloration au bleu de méthylène** : MORPHOLOGIE et MODES DE GROUPEMENT

-**coloration de Gram** : NATURE DE LA PAROI : GRAM + ou GRAM -



### Produits biologiques

- Levures du boulanger
- Bactéries du tartre dentaire
- Bactéries lactiques du yaourt : *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*



### Compétences et ressources

#### COMPETENCES

- Faire un prélèvement
- Réaliser une lame d'observation à l'état frais
- Régler un microscope
- Réaliser un frottis
- Mettre en œuvre 2 protocoles de coloration
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité du laboratoire

#### MATERIELS-RESSOURCES-EPI/EPC

- Laboratoire 103
- Blouse
- Gants
- Flashcode

### Vie de l'étudiant

- Chapitre 2 : la cellule bactérienne
- TD : les colorations de bactéries (aspects théoriques)  
>Bleu de méthylène, Gram, Rhodes, Möller, Vert de malachite, Encre de Chine



Vidéos : coloration des bactéries du yogourt-  
Microbiologie GARNEAU  
Sébastien CHARRIER